

Receta de Chuletas Con Salsa De Apio Y Manzana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo la receta de estas Chuletas con salsa de Apio y manzana, seguro que las probaréis pues son muy fáciles de hacer y además están riquísimas.

Ingredientes

- Chuletas de lomo de cerdo (cantidad según comensales)
- Aceite de oliva
- Zanahorias (dos o tres)
- Apio pelado
- Manzanas (una o dos)
- Harina y leche
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva, refreír las chuletas y apartar en una fuente
2. En el mismo aceite de freír las chuletas, echar las zanahorias troceadas en cuadraditos, el apio pelado y picado, añadir la manzana también en trocitos
3. Dejar que se refría bien todo a fuego medio y cuando esté bien refrito, echar unas cucharaditas de harina y un poco de leche y dejar que espese la salsa
4. Pasarla por el pasapurés y rociar con ella las chuletas, y por último, espolvorear con perejil picado